



## Escalopes de foie gras spéciales canapés

Mini escalopes surgelées  
de foie gras de canard.  
Taillées à l'emporte pièce,  
de forme ronde  
(3 cm de diamètre).

**Calibre de +ou- 15 g.**

Présentées en sac refermable de 1kg.

**Environ 65 escalopes par sac**

### Conseils d'utilisation

Utilisable sans décongélation.

Adaptée à la taille d'un canapé, peut être utilisée directement sur le pain.  
Afin d'améliorer le coût unitaire, peut être coupée en deux après cuisson  
dans l'épaisseur.

Produit banqueting par excellence, utilisation en tapas,  
sur des salades gourmandes, des assiettes dégustation...

Anime des buffets originaux et goûteux.

### Avantages produit

Pratique, rapide et adaptable au nombre de convives sans aucune perte.  
Coût portion intéressant.

### Technique pour ces deux produits :

Plus de tenue à la cuisson. Eviscération à chaud.

Surgélation rapide : moins d'une heure après abattage dans le même site  
de production. Surgélation à l'azote : entre moins 55 et moins 60 °C.



[www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com)